LOKMA TATLISI

2 su bardağı ılık su
1 tutam tuz
1 tutam toz şeker
Yarım paket yaş maya
Aldığı kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su

Yoğurma kabına mayayı ve ılık suyu alıp mayayı eritelim. Daha sonra tuz ve şekeri ekleyelim ve azar azar un ilave ederek cıvık bir hamur elde edelim. Hamurumuzu oda sıcaklığında mayalamaya bırakalım. Geniş bir tencereye bol sıvı yağ koyup kızdıralım ve ocağın altını kısalım. Mayalanan hamurumuzdan avucumuzun içine alıp avucumuzu sıkalım ve avucumuzdan dışarı çıkan hamuru çorba kaşığı ile alıp yağın içine atalım ve kısık ateşte hamurlarımızı kızartalım. Kızaran hamurlarımızı bir kabın içine alalım ve soğumaya bırakalım. Şerbeti için tencereye toz şeker ve suyumuzu alıp kaynamaya bırakalım. Yaklaşık 15-20 dakika kaynayan şerbetimizi ateşten alalım ve kızartmış olduğumuz hamurların üzerine şerbetimizi dökelim ve yumuşaması için bekleyelim. 1 saat kadar beklettikten sonra servis tabağına alarak servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:132995 • adı:Lokma Tatlısı • gönderen:savaş say • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:10